

Gnocchi à la ricotta & aux épinards

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de gnocchi frais
- 200 g de ricotta
- 250 g d'épinards frais
- 1 échalote finement émincée
- 10 cl de crème liquide
- Sel & poivre

Préparation :

Dans une grande casserole d'eau salée bouillante, faites cuire les gnocchi.

Dès qu'ils remontent à la surface, égouttez-les.

Dans une grande sauteuse, faites revenir l'échalote émincée dans un peu d'huile d'olive.

Ajoutez ensuite les épinards et laissez-les tomber un peu.

Ajoutez la ricotta, la crème, les gnocchi, du sel et du poivre.

Mélangez bien et laissez mijoter à feu doux environ 15 minutes.

Servez aussitôt.

<http://philomavie.blogspot.com>